43e Année. — Tome LXXXV N° 2197 Paris, 6 Août 1936

REVUE DE VITICULTURE

LE FINANCEMENT DE LA RECOLTE DE VIN

La Commission de coordination pour l'application de la législation viticole, qui s'est réunie samedi 25 juillet au ministère de l'Economie nationale, a examiné la question des avances aux viticulteurs en vue du financement de leurs récoltes.

Elle a estimé que ces avances, qui ont déjà rendu de grands services aux producteurs, et qui ont contribué à l'amélioration progressive des prix qui s'est réalisée au cours de la dernière campagne, devaient continuer à être accordées avec le maximum de facilité et de célérité.

La Commission a présenté des recommandations à la fois pour l'achèvement du financement de la récolte de 1935 et pour les avances sur la prochaine récolte.

Achèvement du financement de la récolte 1935

Au cours de l'été 1935, à la suite d'un accord intervenu entre le gouvernement, la Banque de France, et la Caisse nationale de Crédit agricole, il avait été entendu que les avances relatives à la récolte 1935 ne devraient pas faire l'objet de plus de deux prorogations, de trois mois chacune, et être remboursées au plus tard le 31 juillet 1936. Mais cette date vient d'être dépassée et il reste encore des vins libres dans les chais des viticulteurs. Bien mieux, l'échelonnement des ventes, organisé en application de l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935, n'a pas encore permis de libérer les trois derniers dixièmes sur les vins libres de 1935. Et le gouvernement vient de préciser que le huitième dixième ne pourrait être libéré que lorsque le cours de 9 fr. 50 le degré aurait été atteint pour les vins de consommation courante, titrant 9 degrés 1/2. Dans ces conditions, le Comité de coordination a été d'avis que les prorogations de délais de remboursement soient accordées aux viticulteurs autant qu'il sera nécessaire.

La Caisse nationale de Crédit agricole a déjà donné des indications dans ce sens aux Caisses régionales intéressées et la Banque de France envisage elle-même de reporter soit au 15, soit au 31 octobre prochain la date terminale de ses opérations d'escompte sur les warrants ou engagements de garantie gagés par du vin de la dernière récolte.

Financement de la prochaine récolte

Le décret-loi du 23 octobre 1935, qui a créé le système de l'engagement de garantie largement utilisé pour le financement de la récolte 1935, avait été pris pour une durée limitée et son application devait, en principe, cesser le 31 décembre 1936. Il y avait toutefois été précisé que ses effets pourraient être prorogés par simple décret.

Le Comité de coordination a demandé qu'un décret soit promulgué dès que possible pour proroger d'une année l'application des dispositions du décret-loi du 23 octobre 1935. Nous savons que le gouvernement s'est rangé à la manière de voir du Comité et que le décret demandé sera publié d'ici quelques jours.

Par ailleurs, des instructions ont, dès maintenant, été envoyées aux Caisses de Crédit agricole mutuel au sujet des modalités du financement de la prochaine récolte.

Les prêts seront encore consentis sur la base de quatre francs par degré-hectolitre pour les vins de consommation courante.

Les viticulteurs pourront souscrire soit des warrants, soit des engagements de garantie qu'ils escompteront auprès des Caisses locales de Crédit agricole, ou directement auprès des Caisses régionales quand il n'existe pas de Caisse locale.

Le ministre de l'Agriculture a tenu à faire connaître qu'en raison des garanties particulières que donnent aux Caisses de Crédit agricole et à la Banque de France, les cours actuellement pratiqués sur le marché des vins, les viticulteurs et les coopératives vinicoles devraient pouvoir compter de façon certaine sur les avances qui leur seront nécessaires, le crédit de financement étant distribué d'une façon en quelque sorte automatique, dans la limite déjà indiquée de quatre francs par degré-hectolitre.

En raison des dispositions qui ont été ainsi prises, il semble que le financement de la prochaine récolte devrait pouvoir être assuré dans des conditions satisfaisantes, et contribuer ainsi au maintien à un niveau équitable des prix payés aux producteurs.

D. Cramois.

LA VITICULTURE EN EUROPE ORIENTALE ET DANS L'ORIENT

Pendant cet hiver, j'ai eu l'occasion de faire un voyage dans les pays viticoles d'Europe orientale et en Orient ; à cette occasion, j'ai fait les observations suivantes :

Roumanie

Il est connu que ce pays souffre de la surproduction depuis des années et que la vente du surplus des vins est devenue de plus en plus difficile. La Roumanie avait en 1935 une récolte d'environ 10 millions d'hectolitres, et sa viticulture se trouve maintenant dans une forte crise. Une grande partie des vins, surtout les vins de qualité inférieure, est devenue presque invendable ; d'autre part, les prix des bons vins ont fortement baissé. La question la plus difficile à résoudre est celle des producteurs directs. Il existe dans ce pays plus de 100.000 ha. de vignobles de producteurs directs, surtout des vieux et mauvais cépages, dont on estime la production à 3-4 millions d'hectolitres. Il est évident que l'équilibre dans la viticulture roumaine ne peut être rétabli que par une loi sévère concernant les producteurs directs, mais l'exécution d'une telle loi se heurte à de grandes difficultés à cause de la politique démocratique du pays.

Pendant mon séjour à Bucarest, où je fus si aimablement reçu par *M. Teodorescu*, directeur de la Viticulture, et par M. Odobestiani, inspecteur général de la Viticulture, auxquels je suis très obligé, j'ai eu aussi l'occasion de parler avec le secrétaire d'Etat d'Agriculture à Bucarest, qui s'intéresse beaucoup aux questions viticoles et qui se rend très bien compte qu'il est absolument nécessaire de faire quelque chose pour résoudre la question des producteurs directs. Malheureusement des difficultés politiques et financières s'opposent à une solution énergique.

Tout de même, si la Roumanie veut rétablir l'équilibre de sa production viticole, elle sera obligée de suivre la même voie que les autres Etats viticoles de l'Europe.

M. Teodorescu m'a fait aussi visiter le nouvel Institut agronomique de Bucarest, qui est une importante construction moderne, avec des sections scientifiques et des laboratoires admirablement installés, dans lesquels un personnel spécialisé s'occupe intensément de toutes les branches de l'agriculture. La Roumanie peut être fière de cet admirable Institut scientifique. Je remercie son directeur pour l'aimable accueil qu'il m'a fait.

Malgré la crise régnant dans le pays, Bucarest, avec sa circulation intense, donne l'impression d'une ville se développant à la manière d'une ville américaine.

La vie en Roumanie est très bon marché, les denrées alimentaires, d'une très bonne qualité, se vendent calculées en monnaie étrangère à des prix très bas. Ainsi, on s'explique qu'on obtienne pour le prix de Lei 100 — égaux à environ 10 francs français — un menu de 5 à 6 plats dans les meilleurs restaurants de Bucarest, tandis qu'on paie pour le même menu dans un hôtel de premier rang à Vienne S 6 à 8, et en Suisse, fr.-or 5 à 6.

Le vin est aussi très bon marché et de bonne qualité. De même le vin mousseux, dont le plus remarquable est celui de la maison Mott à Bucarest. A la fin de décembre, on trouvait encore dans tous les magasins de denrées alimentaires de Bucarest d'excellents raisins de table (Muscat de Hambourg et Dattier de Beyrouth) au prix de Lei 40 (4 francs fr.) le kg. En réponse à la question que je posais au sujet des prix si bas du raisin de table vendu à Noël, on m'expliqua qu'à la fin de septembre de grandes quantités de ces excellents raisins sont mises dans des frigorifiques et conservées à une température d'environ 2 degrés au-dessus de zéro ; de cette façon la conservation est possible jusqu'à la fin de janvier. Cette manière de conservation est aussi très avantageuse pour les producteurs de raisins de table, car à la fin de septembre les raisins ne peuvent être vendus qu'à Lei 10 (fr. fr. 1), alors que la conservation dans le frigorifique ne coûte pas plus de 2 à 3 Lei par mois et kilogramme.

Bulgarie

Ce pays a aussi de grandes difficultés pour l'écoulement du surplus de sa production vinicole, mais par contre la production de raisins de table a pris un très grand essor et l'on produit et exporte particulièrement la variété Afuz Ali (Dattier de Beyrouth) en grandes quantités. Une organisation excellente des produc-

teurs de raisins de table et un contrôle sévère des raisins exportés, au point de vue quantité et emballage, a rendu possible d'introduire ces beaux raisins sur les marchés de l'Europe Centrale.

Je visitai aussi à Sofia l'Institut agronomique, fort moderne et très bien installé, où *M. le prof. Nedeltscheff* m'a reçu avec la plus grande amabilité. Avec lui et *M. Koucheff*, ancien secrétaire d'Etat, nous avons passé une charmante soirée dans un restaurant populaire bulgare, où l'on trouvait d'excellents vins et mets bulgares à des prix très bas. Dans les caves d'une des plus grandes coopératives viticoles, j'ai eu l'occasion de goûter d'excellents vins bulgares, ainsi que de très bonnes liqueurs.

Malgré la crise politique et financière toujours persistante, le pays fait une très bonne impression en général et on espère que cette crise sera bientôt surmontée.

Turquie

En Turquie, la viticulture se développe rapidement, appuyée très fortement par le gouvernement. En conséquence de la suppression de la prohibition, et grâce à une forte protection douanière, la demande pour les vins turcs est assez forte et les viticulteurs obtiennent pour leurs vins des prix semblables à ceux d'Autriche. Ainsi la viticulture est actuellement rémunératrice en Turquie.

Je visitai à Gözetepe, près Hajdas Pacha sur le côté asiatique, une grande pépinière d'Etat avec une installation moderne où on produit plus d'un million de plants greffés. Ensuite le directeur de cette pépinière, Bürhan Bey, m'a accompagné aimablement pour la visite de nouveaux instituts pomologiques et forestiers, qui se trouvent au bord du Bosphore, sur la côte européenne. Toutes ces écoles, créées récemment par le gouvernement turc, ont des installations modernes et un grand nombre d'élèves (surtout fils d'agriculteurs), qui travaillent sous la direction d'excellents professeurs qui ont étudié dans les universités d'Europe. La Turquie s'est modernisée complètement et les études agricoles se poursuivent comme en Europe. Partout on voit un progrès considérable.

En comparaison avec la Roumanie et la Bulgarie, la vie est très chère en Turquie et les prix des produits agricoles sont presque le double que dans les pays des Balkans. Grâce à ce fait, la prospérité de l'agriculture en Turquie est réalisée.

Les plantations de nouvelles vignes et la reconstitution des vignes phylloxérées sont encouragées par l'Etat.

Grèce

La viticulture grecque souffre aussi de la mévente de vins comme les autres pays des Balkans. L'exportation a beaucoup diminué et la consommation du pays ne suffit pas à la production. La plus grande partie du vignoble grec n'est pas encore phylloxérée, seulement au Nord du pays, en Macédoine et en Thessalie, l'insecte se fait déjà remarquer et on commence dans ces contrées la reconstitution des vignes. Il est curieux que le Phylloxéra ne s'étende dans ce pays que très lentement et les spécialistes grecs, avec lesquels j'ai eu l'occasion de parler, me disaient qu'ils comptent sur une période d'environ 30 ans pour l'in-

vasion par l'insecte de tous les vignobles grecs et pour la reconstitution simultanée des vignes.

Le commerce et l'exportation des vins sont organisés en Grèce d'une façon modèle. Une grande société vinicole, « La Société Hellénique des Vins et Spiritueux », écoule à peu près la moitié de la production des vins du pays. Il y a eu des années où cette société a écoulé jusqu'à 900.000 hl. de vin, et comme me disait *M. Charilaos*, le président de cette société, les affaires s'élèvent encore à environ 6-700.000 hl. par an. M. Charilaos me fit visiter aussi une fabrique d'eau-de-vie de cette société à Athènes, où on produit un excellent alcool de vin, comparable en qualité au Cognac français. J'ai eu aussi l'occasion de voir un frigorifique moderne, installé à grands frais, où on vieillit artificiellement en peu de temps l'eau-de-vie et qui sert aussi pour accélérer la mise en bouteilles des vins de table. M. le professeur *Krimpas* me fit voir une merveilleuse collection de vignes de tous les cépages pour vins et raisins de table à l'école de viticulture d'Athènes.

J'étais à Athènes entre Noël et la nouvelle année et il faisait un temps merveilleux, ensoleillé ; c'est ainsi qu'on pouvait se promener en veston d'été, sans pardessus. A cette époque, on vendait encore dans les rues d'Athènes de bons raisins de table frais, de l'espèce Razaki, à des prix dérisoires.

La vie en Grèce est très bon marché et même dans les grands restaurants, l'on se procure du bon vin de table au prix de 10 drachmes (environ fr. 1,50) par litre.

La viticulture, et spécialement la production des raisins de Corinthe, est une des branches les plus importantes de l'agriculture grecque ; elle est fortement encouragée par le gouvernement.

Palestine

Ce petit pays possède actuellement environ 2.000 ha. de vigne, mais ce vignoble se trouve plutôt en diminution, car les Arabes ne boivent pas de vin et les 400.000 Européens environ qui vivent en Palestine (surtout des juifs) n'en consomment pas beaucoup, alors que l'exportation est devenue très difficile. Dans les caves d'une grande société vinicole, j'ai eu l'occasion de goûter toute une série de vins de Palestine, mais la qualité laisse en général à désirer. Par contre, j'ai bu quelques très bons vins de dessert, comparables au Porto, et un excellent vermouth, produit dans le pays. L'augmentation de la production de vin dans ce pays a pour le moment peu de chances. Par contre, la culture de raisins de table est plus intéressante, car les autorités et institutions qui dirigent la colonisation recommandent aux colons la plantation de petites parcelles de raisins de table. Pour l'instant, la production de raisins de table en Palestine ne suffit pas encore à la consommation du pays, donc les apparences pour le développement de cette culture sont favorables.

Egypte

Malgré que les conditions climatériques et la nature des terres soient à peu près les mêmes que dans les autres pays de l'Afrique du Nord, la viticulture en

Egypte est insignifiante, et la demande assez grande en vins et en raisins de table est couverte presque entièrement par l'importation. Pour l'instant, il n'existe en Egypte qu'un seul grand domaine vinicole, appartenant à la célèbre fabrique de cigarettes Gianaclis, qui l'a fait planter dans le désert, environ à 60 km. d'Alexandrie. Invité par *M. Pierrakos*, le chef actuel de la maison Gianaclis, je visitai cet intéressant vignoble d'une superficie d'environ 400 ha., mais qu'on a l'intention d'agrandir encore.

Le développement de la vigne dans ce merveilleux climat est étonnant. La plantation par bouture donne des raisins dès la deuxième année et des plants de 3 ans montrent un développement des ceps qu'on n'obtient chez nous qu'à l'âge de 10 ans. J'ai vu aussi une parcelle d'environ 15 ans, dont les ceps étaient déjà de véritables arbres.

On taille la vigne à la fin de janvier, les raisins précoces mûrissent au commencement de juin et les tardifs à la fin d'août. Puisqu'il n'y a en Egypte que très peu de pluie et jamais de gel ni de grêle, le danger du Peronospera est infime et celui des gelées blanches et des dégâts de grêle, inexistant.

La main-d'œuvre est bon marché et l'eau pour l'arrosage est disponible sans limite ; par contre, les chaleurs excessives de l'été et les vents torrides du désert constituent un certain danger pour la vigne.

En réponse à ma question : « Pourquoi est-ce que la culture de la vigne est si peu développée dans de si bonnes conditions ? » j'appris que la culture du coton et de la canne à sucre était si rémunératrice que jusqu'à maintenant presque personne n'avait voulu s'occuper de la vigne. Il manque aussi les ouvriers spécialisés et capables, car sous le règne des kalifes, la culture de la vigne en Egypte était interdite. On peut planter les vignes avec des boutures de vinifera, car jusqu'à maintenant le Phylloxéra n'existe pas dans le pays. La plantation d'un vignoble est aussi beaucoup meilleur marché qu'en Europe, car on ne met que 3.000 plants par hectare au lieu de 10.000, en Europe centrale. Maintenant on commence à planter un certain nombre d'hectares de raisins de table, car la demande en est assez forte et on paie de bons prix pour les raisins (2-3 piastres le kg. pris à la propriété).

Comme l'Egypte a 16 millions d'habitants et que la population s'accroît rapidement, ce pays est une des rares contrées où la culture de la vigne et surtout la production des raisins de table ont encore un avenir.

*
* *

Pour terminer, je voudrais encore faire l'observation suivante :

Dans les pays méridionaux que j'ai eu l'occasion de visiter, on consomme de très grandes quantités de boissons rafraîchissantes, surtout des limonades, orangeades, etc., aussi la population mahométane ne boit que des boissons sans alcool, donc un grand débouché pour les jus de raisins et les moûts concentrés existe.

Actuellement personne ne connaît encore le jus de raisins et le moût concentré et même à des spécialistes, il faut faire de véritables conférences pour expliquer ce que c'est que du jus de raisin.

Puisque la population en général est pauvre et que le prix du jus de raisin doit être à sa portée, je ne crois pas que l'exportation du jus de raisins, fabriqué en Europe, soit possible, par contre il existe un débouché énorme pour les moûts concentrés qui peuvent être transportés à bon marché, sont inaltérables et peuvent être mélangés avec de l'eau, de l'eau de Seltz, de l'eau minérale et avec d'autres jus de fruits, pour constituer une excellente boisson rafraîchissante et hygiénique.

Il est évident que l'introduction d'un nouvel article de consommation, absolument inconnu jusqu'à présent, n'est pas possible du jour au lendemain, mais, d'autre part, je suis convaincu que si les pays vinicoles de l'Europe, qui ont un intérêt à exporter le surplus de leur production, faisaient les efforts nécessaires pour introduire un moût concentré bien fabriqué, un débouché immense s'offrirait dans tous les pays chauds, un débouché qui pourrait soulager fortement les marchés vinicoles de l'Europe.

André Teleki.

LES VINS DE LIQUEUR DE CALIFORNIE

Le nom de « Sweet Wine », vins doux, est donné en Californie à tous les vins vinés ou comme on dit « fortifiés » avec de l'alcool de vin. Ce vinage se fait immédiatement après que le vin est soutiré de la salle de fermentation, sous la direction d'un employé du gouvernement appelé « gauger » qui pèse l'alcool nécessaire pour amener le vin entre 20 % et 21 % par volume, limite supérieure permise par la loi. Le propriétaire paie environ $ 0,09 par litre sur l'alcool pour viner, alors que l'alcool pour consommation directe paie environ $ 0,90.

Les principaux types fabriqués sont le Port, le Muscat, l'Angélica et le Sherry. Ces quatre types sont généralement vinés à 20,5 %, mais la teneur en sucre varie pour chaque variété. Le Sherry est normalement sec, le Port a un standard de 6 %, le Muscat et l'Angélicat 8 %. Une chose curieuse est que 6 % ou 8 % veut dire que, après vinage, le mustimètre doit enregistrer 6 degrés ou 8 degrés ; on se sert du mustimètre Balling (même graduation que le Brix) qui donne le % en solides. Comme le vin a 20,5 % en alcool, les solides désalcoolisés sont en réalité plus de 12 %. C'est la coutume du commerce, mais le « gauger » dans son rapport au gouvernement donne les solides dans le liquide désalcoolisé ; il calcule ceci par différence entre le degré apparent du vin et la densité de l'alcool. Par exemple un vin viné qui donnerait 6 degrés Balling et 20,5 % en alcool donnerait :

Densité pour 6 degrés Brix.....	1,02186
Densité alcool à 20,5	97406
Différence plus 1	1,04880 = 10,9 Balling

L'Angélica est simplement un moût de raisin blanc viné dès qu'il a 3 ou

4 % en alcool. Certaines personnes aiment ce vin très doux et le commerce l'utilise beaucoup dans les coupages et pour la fabrication de toniques.

Les meilleurs vins fortifiés de Californie sont faits dans les vallées intérieures comme la vallée du Sacramento et du San Joaquin, et aussi dans certaines sections de la Californie du Sud dans le district de San Bernardino. Les longues périodes de chaleur sèche avec des températures atteignant souvent plus de 40° C. produisent des raisins très sucrés et avec une acidité très basse, souvent moins de 3 gr. en acide sulfurique par litre.

La vendange ne commence pas avant que les raisins montrent 24 % en solides et vers la fin de la vendange les moûts contiennent jusqu'à 30 % en solides, même 32 % quand les raisins commencent à être passerillés.

Type Port

Le meilleur Port de Californie est généralement fait avec le Zinfandel, le Trousseau, le Malvoisie (Cinsaut) et le Mission ; d'autres cépages comme le Carignan, Mataro, Grenache et Bouschet sont parfois aussi utilisés.

Avant la période de prohibition, on faisait 400.000 hectos de Port annuellement et les trois autres types donnaient ensemble environ la même quantité. Aujourd'hui, le Muscat a l'air d'être un favori avec peut-être le Sherry en seconde ligne et Port en troisième.

Les raisins sont amenés au cellier en camions automobiles avec pastières métalliques contenant 4 ou 5 tonnes ; elles sont généralement peintes avec une peinture inattaquable par les acides ou sont recouvertes avec une bâche imperméable. Les camions s'alignent le long d'un transport horizontal et sur chaque camion deux hommes déchargent à la fourche. Quelquefois, deux ou trois camions déchargent à la fois. Le transport conduit les raisins à un fouloir érafloir d'où une pompe à vendange refoule la vendange éraflée à travers des tuyaux de 10 cm. dans les cuves à fermenter qui sont généralement ouvertes. Les cuves ont de 200 à 400 hectos et sont en bois ou en béton. Les nouveaux celliers construisent en béton armé.

La fermentation se continue environ deux jours et quand le mustimètre (Balling) montre 14degrés, on soutire rapidement et on envoie le vin à la « salle de fortification » où le vin est mesuré et viné par le gauger. Il mesure le vin, prend un échantillon, détermine le degré alcoolique, calcule l'alcool nécessaire pour viner au degré désiré, pèse l'alcool et le fait pomper dans la cuve à mesurer. Le tout est mélangé avec une pompe électrique ou avec de l'air comprimé. Le gauger prend alors un autre échantillon du vin viné, détermine l'alcool et, si les calculs sont corrects, il permet le soutirage de cette cuve de vin viné dans la cave. L'alcool est généralement pesé dans une cuve spéciale bâtie sur une bascule et qui sert uniquement à ce travail ; suivant les dimensions de la cave, cette cuve peut contenir de deux à dix tonnes d'alcool. Dans les petites installations on pèse l'alcool dans des demi-muids, mais c'est rare et cela prend trop de temps.

Il faut remarquer que pour obtenir un vin qui après vinage montrera 6 degrés au mustimètre Balling, c'est-à-dire environ 11° en extrait sec, il faut le soutirer

de la salle de fermentation quand le mustimètre indique environ 14°, durant le soutirage, le pompage à la salle de fortification, etc., la fermentation continue et après vinage on a généralement les 6 degrés standard, si le travail s'est fait rapidement. Ce travail doit être bien organisé afin de ne pas perdre de sucre ; on tâche de pomper toujours la même quantité de vin dans la cuve à mesurer de la salle de fortification, par exemple 400 hectos ; on sait qu'il faudra à peu près 77 hectos d'alcool pour viner ; on pompe alors 70 hectos dans la cuve à alcool sur la bascule et quand le gauger a fini son calcul, on complète rapidement la quantité nécessaire et on pompe immédiatement l'alcool dans la cuve à viner de façon à arrêter la fermentation, chaque moment perdu signifiant une perte de sucre.

Si le moût arrive du fouloir à 24° et doit être soutiré à 14°, pour obtenir la couleur nécessaire dans un bon Port, il faut remonter plusieurs fois et tâcher de maintenir la température aussi basse que possible pour prolonger la durée de la fermentation. Malgré toutes les précautions, il est rare de pouvoir garder le vin dans la cuve à fermenter plus de deux jours. Les cuves à lessivage automatique donneront probablement des résultats excellents et sont à l'essai maintenant.

Après que le vin a été soutiré de la cuve ou des cuves à fermenter pour aller à la salle de fortication, on arrose le marc sucré avec de l'eau, remplaçant environ la moitié du vin soutiré par de l'eau. On mélange avec de l'air comprimé et on laisse la fermentation se terminer. La vinasse qui contient peut-être 6 à 7 % d'alcool va à la distillerie pour aider à la production de l'alcool nécessaire pour le vinage. Le marc est pressé dans un pressoir continu, le vin de presse va aussi à la distillerie et le marc pressé est généralement transporté à l'extérieur par l'intermédiaire d'un transport mécanique. Très peu de celliers tâchent de traiter ces marcs qui sont généralement donnés aux fermiers des envions pour s'en débarrasser.

Les caves qui font les vins fortifiés sont généralement larges et foulent 200 à 500 tonnes de raisin par jour. Elles ont des distilleries de grande capacité, car il faut environ 100 hectos d'alcool à 95° pour 200 tonnes de raisins.

Une tonne de raisin donne environ 3 hectos de Port après vinage, mais il faut fournir de l'alcool supplémentaire ; pour cela, une quantité suffisante de raisin est fermentée complètement pour la distillerie. On foule de 3 à 4 tonnes de raisin pour la distillerie pour chaque dix tonnes qui fournissent le vin. En effet, quand on soutire le vin, on obtient environ 4 hectos par tonne qui vont dans la salle de fortification et qui nécessitent environ 90 litres d'alcool pour viner ; la vinasse provenant du lavage du marc sucré ne donne que environ 38 litres par tonne, de sorte qu'il faut fournir 52 litres supplémentaires. Les raisins qui sont fermentés pour la distillerie sont généralement des raisins de table trop mûrs pour l'expédition, mais qui sont excellents pour la distillerie et sont meilleur marché que les raisins de cuve.

Le vin après vinage est soutiré de la salle de fortification dans le cellier et, après un mois, est soutiré une seconde fois. Durant l'hiver, on donne une clarification à la gélatine avec une légère addition de tannin et après soutirage on

pasteurise généralement pour donner du moelleux. Après cela le vin est laissé dans la cave pour vieillir. Une partie du vin nouveau est généralement gelé et, après pasteurisation des tartres, pasteurisé encore une fois et expédié à la clientèle qui désire un vin ordinaire avant qu'il ait atteint deux ans. Le vin « mûrit » rapidement dans ce climat et un vin de 3 ou 4 ans a tous les caractères d'un vin beaucoup plus âgé dans un climat plus froid. Probablement si les caves pouvaient être gardées plus fraîches, on pourrait ralentir ce vieillissement prématuré, qui cependant n'est pas un désavantage pour un vin de liqueur.

Il n'y a pas de doute que si le vinage pouvait être fait en plusieurs stages, le résultat serait meilleur, mais les règlements du gouvernement s'opposent à cela.

Le mesurage de l'alcool pour le vinage se fait par pesée. Une cuve métallique d'une contenance de peut-être 50 hectos est placée sur la plateforme d'une bascule d'une façon permanente. Le gauger après qu'il a calculé la quantité nécessaire pour un vinage pèse cet alcool et le fait pomper dans la cuve à fortifier à travers un tuyautage spécial qui ne sert qu'à ce transfert. On vide le tuyau complètement en faisant passer de l'air comprimé à travers le tuyau. Les cuves de la salle de fortification ont de 400 à 1.000 hectos, il y a généralement une cuve à mesurer pour chaque variété de vin.

Types Muscat et Angélica

Le Muscat d'Alexandrie est le cépage qui fournit la base du Muscat de Californie. Ce cépage fournit aussi une grande partie des raisins secs avec pépins ; les raisins secs sans pépins sont faits avec le Sultanina. Le Muscat d'Alexandrie est aussi beaucoup expédié comme raisin de table.

Le Angélica, qui est fait de la même façon que le Muscat, provient du foulage de différents cépages blancs : Sultanina, Malagas, Palomino Blanco, Tokay étant les plus importants.

Dans la fabrication du Muscat, on suit les mêmes procédés que dans la fabrication du Port, les remontages ayant pour but d'extraire le plus de goût ou de parfum possible. Naturellement une fermentation lente à basse température est à désirer pour prolonger le contact avec les raisins.

L'Angélica est soutiré immédiatement après que la cuve à fermenter est pleine et le jus fermente 3 ou 4 degrés dans une cuve ouverte avant de viner. Comme on a besoin d'alcool pour viner, on ne tâche pas d'extraire tout le jus du marc et on ajoute de l'eau pour compléter la fermentation comme dans le cas du Port.

Comme le Muscat et l'Angélicat ont un standard de 8 degrés Balling dans le vin après vinage, il faut le soutirer de la salle de fermentation un peu plus tôt que dans le cas du Port.

Type Sherry

Les meilleurs Sherries se font avec le Palomino Blanco et le Pedro Jimenez, les cépages favoris d'Espagne ; des vins de qualité inférieure se font avec le Sultanina et le Malaga.

Après foulage et égrappage, les raisins sont envoyés dans des cuves ouvertes dans la salle de fermentation, et le jus est soutiré dès que la fermentation commence. Le jus est alors pompé dans des cuves fermées et on tâche de finir la fermentation avant d'envoyer le vin à la salle de fortification pour être viné. Le marc sucré qui reste dans les cuves à fermenter après le soutirage du moût est arrosé d'eau, fermenté complètement et la vinasse envoyée à la distillerie ainsi que le vin de presse.

Comme le vin envoyé à la salle de fortification est « sec » et contient 12 à 13 % d'alcool, le vinage nécessite beaucoup moins d'alcool que pour le Port et surtout pour le Muscat. On vine à 20,8 ou 20,9, un peu plus haut que pour les autres vins doux parce que durant le traitement ultérieur, il y a toujours des pertes en alcool.

Le vin blanc viné prend maintenant le nom de « sherry material ».

Après le premier soutirage, ce vin est envoyé pour une période de trois mois dans une salle spéciale appelée « sherry house » où on le cuit à une température de 54 à 60 degrés C. Le chauffage se fait dans des cuves en bois variant en dimensions de 20 à 400 hectos, suivant l'importance de la cave. Les cuves plus petites donnent les meilleurs résultats et il y a une tendance à diminuer les dimensions des cuves.

Les cuves sont verticales (il est rare de voir des foudres en Californie), on se sert de bois de Sequoia (red wood) qui une fois bien affranchi donne des résultats excellents.

Le chauffage du sherry material peut se faire par deux méthodes différentes. Une méthode consiste à placer dans chaque cuve un serpentin en cuivre, en nickel ou en bronze, et à faire circuler dans ces serpentins de la vapeur ou de l'eau chaude. Ce procédé donne des vins qui sont trop foncés, ont souvent un goût de caramel et souvent un goût métallique. La seconde méthode consiste à chauffer la salle elle-même et à envoyer le vin dans les cuves à la température de la salle ou à un ou deux degrés plus haut. Ce dernier procédé est de beaucoup le meilleur et permet un usage économique de cuves plus petites qui sont de beaucoup préférables. On chauffe à 55 à 60° C.

Après cette période de chauffage, le vin est soutiré, refroidi, quelquefois gelé et envoyé dans les cuves où on le laissera vieillir. A ce moment on fait aussi des coupages préliminaires pour tâcher d'avoir des types uniformes.

C'est une pratique assez courante de chauffer une partie du Port et du Muscat, mais pour une période plus courte, pas plus que quelques semaines. Ces vins sont utilisés dans les coupages.

Ces différents types de vins de liqueur sont tout à fait agréables et sont très populaires non seulement aux Etats-Unis, mais au Canada et dans les pays du Nord de l'Europe.

E. H. Twight,
ingénieur agricole, Division de Viticulture,
Université de Californie, Davis, Californie (U.S.A.).

ACTUALITÉS (1)

Jacques Prieur : La Gazette de Bourgogne.
E. de Turckheim : Chronique d'Alsace.
J. Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
La propriété rurale. — IIIe Congrès national des Médecins Amis des vins de France.

La Gazette de Bourgogne. — Les gens et les choses sont à l'envers, et le temps itou. Avoir, dans le calendrier révolutionnaire, désigné juillet sous la chaude dénomination de messidor-thermidor, nous paraît un défi. Pluviôse ou ventôse passeraient encore ; frimaire ou, au besoin, frigidaire conviendraient mieux à caractériser un mois où les trombes d'eau, émaillées de grêlons au calibre plus ou moins fort, balayées par des poussées de vent, affligent les humains. Maux que le Ciel en sa fureur...

Ce préambule, long comme le corridor d'une vieille demeure, pour dire qu'il pleut, qu'il vente, qu'il grèle.

Que deviennent les raisins au milieu de ces éléments déchaînés ? Ceux qui n'ont pas reçu le coup de bambou de la grèle, ne vont pas trop mal. Trois, quatre ou cinq sulfatages, suivant la générosité des vignerons, deux soufrages par temps favorable ont dressé les éléments de protection contre les invasions cryptogamiques. On constate pourtant une légère attaque d'Oïdium, particulièrement sur des grains arriérés.

Les lépidoptères de la première génération ont volé en nombre assez élevé. Cochylis, et surtout Eudémis sont des marques d'avions dont les prototypes abondent et dont les bombes, minuscules pourtant, ne sont pas sans effet.

Les cours des vins, neutralisés par l'abondance des récoltes 1934 et 1935, martelés par les effets de la crise, ont repris depuis six mois du poil de la bête. Mais ils sont néanmoins au-dessous du minimum vital, permettant au vigneron d'appliquer, après piégeage des papillons, l'onéreux, mais efficace traitement à la nicotine.

C'est par insuffisance pécuniaire que le viticulteur paie la dîme (et souvent il se réjouirait d'un aussi faible impôt), à ces seigneurs modernes, beaucoup plus gourmands que les féodaux du moyen âge.

Quant à la culture du sol, c'est une autre histoire. Entre une prairie normande et une vigne bourguignonne, il n'y a pas si loin que d'ici à Tipperary. Quels sont les éléments constitutifs d'un bon pré de la vallée d'Auge? des pommiers et de l'herbe, d'une vigne de la Côte-d'Or en 1936 ? des ceps et de l'herbe. Voici deux cultures différentes en tous points, unies par un élément commun.

Il y a pourtant un mais, c'est que les Normands ont des vaches pour brouter

(1) Pour continuer l'œuvre que Pierre Viala a su mener à bien pendant quarante-trois ans, il nous a fallu faire appel à ses anciens élèves, disciples et amis, qui ont accepté de prendre, dans la rédaction de cette *Revue* les places laissées vacantes par la disparition d'anciens et dévoués collaborateurs. Nos lecteurs trouveront ici des chroniques, régulièrement espacées, rédigées par les meilleurs techniciens viticoles ou vinicoles du Midi, de la Bourgogne, de l'Alsace, des Charentes, de l'Anjou, de Champagne, du Bordelais, d'Algérie, etc... Aux noms de MM. Branas, Flanzy, Prieur, de Turckheim, J.-L. Vidal, viendront bientôt s'en ajouter d'autres, aussi estimés, qui rendront la *Revue* de mieux en mieux renseignée et appréciée. — (N.D.L.R.)

l'herbe des prés, tandis que les Bourguignons ne possèdent que les escargots pour grignoter l'herbe des vignes. Comme il est facile de constater que le limaçon consomme beaucoup moins que le ruminant, force sera d'employer la charrue pour aider à la destruction herbeuse.

Pourquoi tant d'herbes, direz-vous ? Parce qu'on ne laboure pas et on ne pioche pas une terre sursaturée d'eau sans obtenir un mortier, d'où monte une humidité capable d'accélérer la germination de champignons, d'où conséquences presque vénéneuses.

Perspectives d'avenir ? point. Le ciel est bouché. Cumulus et cirrus dansent une sarabande aérienne. Le soleil caché bien avant l'éclipse du 19 juin, est-il définitivement éteint ?

Derrière ces nuages se cache l'inconnu qui fera de 1936, ou un grand millésime, comme ses aînées, 1906 et 1926, ou précipitera dans l'oubli des temps une année sans hiver et qui n'eut pas d'été. — Jacques Prieur, de Meursault (Côte-d'Or).

Chronique d'Alsace. — Décembre 1935 et janvier 1936 furent des mois très pluvieux, février et surtout mars furent beaux et secs, mars étant anormalement chaud ; un mois d'avril à peine plus chaud et beaucoup plus humide que mars fit place à un mois de mai frais et exceptionnellement sec : nous avons enregistré, à notre pluviomèree, un total de 11 mm. de précipitations au cours de ce mois. Juin fut plutôt humide et depuis le début de juillet la pluie ne cesse pas de tomber : du 1er au 27 juillet inclus, il n'y a eu ici que 4 jours sans pluie !

A la fin de mars, grâce aux circonstances favorables, beaucoup de vignes étaient attachées et déchaussées. Le 12 avril, le lundi de Pâques apporta un retour de froid qui fit des dommages sérieux dans les jeunes plantations et les vigne de plaine. Nous avons vu, le long de la route d'Epfig à Sélestat, une pièce où par cep il ne restait pas plus d'une pousse intacte. Les coteaux n'eurent pas trop à souffrir.

Le débourrement fut général à partir du 20 avril environ. Dans pas mal de jeunes vignes, il se montra irrégulier, beaucoup d'yeux ne donnant rien. Ce n'était pas une suite du froid, mais bien plutôt de l'épuisement des ceps après deux grandes récoltes successives ; le bois de taille n'était pas bien aoûté.

Pour l'ensemble du vignoble, la montre est inférieure à celle des deux dernières années. Dans le Haut-Rhin, on se plaint surtout d'une faibles sortie chez les chasselas.

La floraison commence vers le 15 juin et est terminée partout le 1er juillet. Elle est bonne en général ; on peut cependant trouver bien des grappes à raisins très inégaux, dont une partie va certainement tomber. C'est surtout le cas dans les vignes fortement fumées.

Depuis la fin de la floraison, la vigne se développe de façon très vigoureuse, grâce à l'humidité qui ne cesse de régner. Les vignerons ont fort à faire avec les opérations de rognage et d'accolage.

Un orage de grêle, dans la soirée du samedi 18 juillet, cause des dommages dans la région viticole qui va de Châtenois à Goxwiller, sur une longueur de près

de 20 km. Toutes les communes sont atteintes, mais les dégâts sont très importants à Dambach, Itterswiller, Eichhoffen, Andlau, Mittelbergheim, Gertwiller. Par endroits, la récolte est entièrement détruite. La grande commune viticole de Dambach est particulièrement à plaindre : c'est la 7e fois depuis l'armistice que la grêle la ravage.

Venons-en aux maladies. L'Acarinose causa, dès le départ de la végétation, de graves dommages dans les vignes de 3 et 4 ans. Nous avons vu des pièces où presque tous les ceps étaient atteints : feuillage rabougri, aspect de broussaille très caractéristique. Nous en avons, avec succès, traité à la nicotine et au soufre. Ils ont rapidement repris leur port normal. Cette maladie sévit surtout par temps froid, quand la végétation n'avance pas. Elle est très répandue dans les vignobles allemands, où on recommande de traiter le bois de taille, peu avant le débourrement, à la bouillie sulfocalcique ou au Solbar.

Le Mildiou ne se montra que très tard, grâce à la sécheresse de mai et aux températures basses qui régnaient lors des pluies ayant dû déterminer les infections primaires. La station de viticulture de Colmar recommanda d'effectuer un traitement avant le 14 juin, un autre le 22 ou 23 juin, un troisième avant le 3 juillet ; jusqu'à présent, le Mildiou n'a guère fait de dégâts, mais gare aux prochains jours !

Il n'en est pas de même de l'Oïdium, qui se montre partout. Par les pluies incessantes que nous subissons en ce moment, il est à craindre qu'il ne se développe encore, les soufrages étant à peu près inopérants.

Quant aux Cochylis et Eudémis, les vols furent irréguliers, forts en certains endroits, faibles en d'autres. La première génération n'a pas fait de gros dégâts en général ; le deuxième vol a atteint son maximum vers le 15 juillet.

Nous dirons, pour terminer, que la situation de notre vignoble est encore assez bonne. La récolte sera moins forte qu'en 1934 et 1935, c'est d'ores et déjà certain. Il faudrait, de toute urgence, que le temps se mette au beau, pour que les maladies ne se développent pas davantage, que le vigneron puisse traiter ses vignes et aussi les débarrasser des mauvaises herbes qui depuis des années n'avaient pas été aussi exubérantes, et enfin que le 1936 soit digne de ses prédécesseurs. — E. de Turckheim.

Chronique méridionale hebdomadaire

Cépages teinturiers. — L'encépagement du Midi de la France a subi, depuis près d'un siècle, de profondes modifications qui ont traduit les interventions successives, dans les préoccupations du viticulteur, du phylloxéra et des maladies cryptogamiques, en même temps qu'une certaine évolution de la culture de la vigne et du commerce des vins.

L'Aramon a, en particulier, acquis une importance qu'il ne possédait pas. La nature de son vin, qui, bien équilibré, est cependant léger et peu coloré, exige le plus souvent un coupage avec les vins plus colorés et plus alcooliques d'autres cépages. Pendant un certain temps, jusqu'à la reconstitution, semble-t-il, ces vins correcteurs étaient produits ici par le Carignan, le Grenache, le Morrastel, l'Aspiran, le Piquepoul noir, voire même le Cinsaut. De ceux-ci, le Carignan a

seul conservé une notable position en Bas-Languedoc, et les vins qui résultent de son coupage avec l'Aramon sont solides et présentent quelque agrément ; tout au plus manquent-ils parfois de fraîcheur. Mais le Grenache, le Morrastel, l'Aspiran, le Piquepoul noir ont presque disparu de notre encépagement dans lequel certains n'ont laissé, en guise de traces, que des individus épars, oubliés dans les vieilles vignes. Qui donc aujourd'hui songe à greffer du Morrastel ou du Piquepoul noir ?

Mais comme l'extension de l'Aramon n'en a pas moins continué, même dans les situations où il n'avait que faire, la nécessité de ces vins correcteurs est devenue impérieuse. Ils sont aujourd'hui fournis, en grande partie, par les hybrides Bouschet.

Ce sont des cépages teinturiers. Ce qualificatif est appliqué aux cépages à jus rouge chez lesquels la matière colorante existe non seulement dans la pellicule mais encore dans les cellules de la pulpe de la baie. Cette propriété appartient aux fruits de certaines espèces américaines et d'un ou plutôt deux cépages français nommés évidemment Teinturiers. Ceux-ci produisent en petite quantité un vin fort coloré, mais d'une couleur particulière, difficile à consommer seul, mais qui n'est cependant pas dépourvu de qualité parce qu'il entrait et doit encore entrer dans certains vins de Bourgogne qui ne sont pas parmi les plus nobles.

Le Teinturier ne pouvait jouer aucun rôle dans le vignoble méridional, car il produit trop peu, beaucoup moins que le Carignan, bien moins aussi que le Morrastel. C'est pour accroître cette faible production que des croisements furent effectués, au siècle dernier, par Louis Bouschet de Bernard ; ils aboutirent à l'obtention du Petit et du Gros-Bouschet dont le premier est seul resté en culture (Teinturier-Aramon). Une trentaine d'années plus tard (1855), à partir du même petit-Bouschet et par croisement avec d'autres cépages méridionaux, Grenache, Cinsaut, Carignan, Morrastel, Muscat, etc., Henri Bouschet de Bernard aboutit aux cépages très connus : Alicantes Bouschet, Morrastels Bouschet, Grand Noir de la Calmette, etc...

Les hybrides Bouschet n'ont pas toujours été aussi répandus. Peu ou pas utilisés jusqu'à la reconstitution ils n'auraient pu, sans elle, pénétrer dans l'encépagement qu'à la faveur du remplacement des vieilles vignes, ce qui aurait demandé pas mal de temps. Comme il a fallu remplacer toutes les vignes d'un seul coup par des vignes greffées et qu'ils ont joui, à ce moment, d'une immense faveur traduite excellemment dans la « Monographie des Hybrides Bouschet » dressée par Pierre Viala, on en a mis partout.

Voici, entre parenthèses, un parfait exemple d'un changement très brusque d'orientation de l'encépagement effectué à la faveur d'une reconstitution. Nous y puisons une confirmation de ce que nous écrivions il y a quinze jours sur le caractère des conséquences de toute modification brutale et généralisée de la tradition en matière viticole ; nous avions dit les redouter et tenir en médiocre estime ce qui peut les provoquer.

Les cépages méridionaux assemblés au cours des siècles pouvaient continuer à fournir des vins qui, sans accéder à toute la finesse possible, n'en étaient pas moins capables de satisfaire des palais délicats. Or, repoussant leur emploi, les

viticulteurs languedociens en ont éliminé la plupart au profit des cépages teinturiers créés par L. et H. Bouschet de Bernard.

On peut penser trouver une des raisons de ce changement en tentant de saisir l'état d'esprit du vigneron de l'époque de la reconstitution, mais on rencontre ce faisant une double difficulté. C'est, d'abord, qu'il n'en subsiste que de rares témoins assurément peu disposés, et on le comprend fort bien, à s'écarter d'une ligne des éléments de base d'une œuvre à certains égards magnifique. C'est ensuite que, malgré l'abondance de la littérature de l'époque, les textes que l'on peut consulter ne sont pas toujours rédigés par d'authentiques vignerons, car le courant d'intérêt suscité par les questions viticoles avait attiré vers elles beaucoup d'esprits, des meilleurs mais d'autres aussi.

On peut toutefois admettre que les qualités de gros producteurs des hybrides Bouschet — on est même allé jusqu'à regretter qu'ils ne puissent produire davantage — ont amené l'élimination des variétés à vin de quelque mérite utilisées comme cépages correcteurs. Et la qualité des mélanges y a perdu largement car les vins de tous les teinturiers sont épais, plats et grossiers. Ils sont, certes, très colorés, mais l'instabilité de cette couleur réclame des soins spéciaux lors de la vinification. Le meilleur, celui de l'Alicante-Bouschet, peut, à l'encontre des autres, atteindre une richesse intéressante en alcool, mais il reste très commun.

A cela, qui est bien connu, on oppose que ces vins ne sont que des vins de coupage jamais consommés seuls. La chose est bientôt dite et ne prouve nullement que l'addition de Grand Noir à un agréable vin léger se traduise par une amélioration finale de la qualité. Le mélange doit être bu moins aisément.

On admet aussi que les exigences du commerce, qui paie plus cher les vins colorés, sont à l'origine de l'extension des cépages teinturiers ; elles ont probablement pour origine la haute estime accordée par la clientèle aux vins colorés au temps où la couleur allait de pair avec la qualité et où les teinturiers étaient inconnus. Un vin coloré est devenu, de nos jours, un vin assez souvent déguisé que l'on boit sans agrément.

Et on dira encore qu'il s'agit là de vins de consommation courante, qui n'ont pas besoin d'accéder à une qualité supérieure, de boisson de vilain, en somme ; mais, justement, parce que l'on en boit tous les jours, il est nécessaire qu'il soit bon, et d'autant plus que ceux qui le boivent sont des consommateurs moins avertis : il est peu généreux de les tromper.

*
* *

Pour que ceci n'ait pas tout à fait l'air d'une homélie, déplacée venant de notre part, nous pouvons, en tenant compte de toutes les nécessités, nous demander s'il n'est pas possible d'obtenir des cépages à vin coloré, de qualité suffisante et répondant pleinement aux exigences culturales du vignoble méridional, c'est-à-dire assez gros producteurs. Peut-on, autrement dit, obtenir des teinturiers de qualité ? Plusieurs moyens peuvent être envisagés.

A) *Amélioration des hybrides Bouschet qui existent déjà* par croisement avec des cépages à jus blanc de bonne qualité. Certaines tentatives ont été effectuées

dans cette voie et il existe dans le commerce les produits du croisement Carignan-Alicante Bouschet ; mais, ou bien ces produits ne sont pas teinturiers (ils peuvent même être des cépages à jus blancs), ou bien, s'ils sont à jus coloré, ils gardent intégralement les défauts caractéristiques des hybrides Bouschet. Le problème peut être considéré comme insoluble par cette voie parce que les cépages teinturiers ont un équilibre physiologique tout à fait particulier, et cela pourrait être traduit par l'expression lapidaire : ils sont comme cela ou ils ne sont pas.

B) *Obtention d'hybrides producteurs-directs colorés.* Beaucoup d'hybrides de vignes américaines sont à jus colorés et jouent dans les coupages un rôle analogue à celui des hybrides Bouschet. Parmi eux 5437.S., 4646.S., 6339.S., etc., présentent peu d'intérêt car ils ne produisent guère plus que le Teinturier lui-même. 5487.S. qui produit davantage redoute le mildiou et donne un vin foxé, ce qui n'est assurément pas souhaitable. Parmi les plus récents, 8357.S. et 11257.S. sont des teinturiers puissants. Le vin du second, alcoolique, sent un peu la punaise et la fraise, mais il n'est pas spécialement très mauvais. Le 8357.S. est un teinturier à jus blanc si l'on ose dire. La pulpe de sa baie ne contient pas de matière colorante qui est tout entière mais en grande abondance et très intense dans la pellicule.

Mais, en dernière analyse, si nous ne goûtons pas le vin des hybrides Bouschet ce n'est certes pas pour le remplacer par celui des hybrides producteurs-directs teinturiers. Cette qualité du vin des hybrides fera à un autre moment l'objet d'une discussion ici.

C) *Amélioration des variétés ordinaires de V. Vinifera.* L'existence du 8357.S., à vin très coloré, mais à jus blanc, laisse entière la possibilité de la création, à partir de cépages européens convenablement choisis de variétés produisant en quantité suffisante un vin de coupage de qualité. Le problème serait résolu soit par l'augmentation de la production du Mourvèdre, du Morrastel, etc., soit par la coloration plus accentuée de l'Aramon. Sous ce dernier aspect il ne nous paraît pas comporter de solution effective, car les propriétés du fruit de l'Aramon, qui font que ce cépage est à peu près sans équivalent, sont probablement incompatibles avec une surcoloration de la pellicule.

Quoi qu'il en puisse être, c'est bien par ce moyen qu'il nous paraît possible de parvenir ici à des vins colorés de qualité qui auraient le double avantage de réduire le rôle peu reluisant des cépages teinturiers et de s'opposer à l'envahissement de nos vignobles par les vignes sauvages.

Cela nous semble souhaitable et mériter quelques efforts.

JEAN BRANAS.

La Propriété rurale. — La Librairie de l'Institut national agronomique (58, rue Claude-Bernard) vient de publier le volume réunissant les cinq Conférences organisées en 1936 dans le grand amphithéâtre de l'Ecole de la rue Claude-Bernard par la Direction de l'Institut agronomique et l'Association amicale des anciens élèves, sous le haut patronage de M. le ministre de l'Agriculture.

Le sujet traité : « *La Propriété rurale* », était bien d'actualité après les trans-

formations et les révolutions agraires qui se sont poursuivies depuis la guerre dans tant de pays européens.

Par une introduction magistrale, M. *Pierre de Monicault* a posé dans son ensemble la question de la propriété rurale, montrant les attaques, les difficultés et les charges souvent écrasantes auxquelles elle est soumise du fait de la méconnaissance des conditions aussi bien sociales qu'économiques de son exploitation.

Passant ensuite à la France, M. *Pierre Caziot*, qui est à l'heure actuelle l'expert le plus averti et le mieux documenté, a exposé quelle était la situation de la propriété rurale en France. Mais comme ces Conférences ont une portée générale, c'est au devenir de la grande et de la petite propriété, et notamment aux répercussions des lois agraires promulguées en Europe Centrale, que M. *Roger Picard*, professeur à la Faculté de Droit de Paris, et M. *Fudakowski*, président des Associations agricoles de Pologne, se sont attachés respectivement dans deux remarquables exposés.

Enfin, M. *Pierre Berthault*, commissaire du Crédit Foncier de France, près le Crédit Foncier d'Algérie et de Tunisie, a traité avec sa haute autorité de la propriété rurale en Afrique du Nord et des problèmes que posait de ce fait la colonisation.

En résumé, ce volume constitue une documentation et une étude d'ensemble sur la propriété rurale qui jusqu'ici n'avaient pas encore été réalisées.

*
* *

On peut se procurer « La Propriété rurale » (prix 20 fr.) à la Librairie de l'Institut national agronomique, 58, rue Claude-Bernard, Paris (5e), ainsi d'ailleurs que les 3 volumes contenant les conférences faites en :

1933. — L'Agriculture dans l'Evolution de la crise mondiale.
1934. — La France d'outre-mer et l'Agriculture française.
1935. — L'Economie dirigée et l'Agriculture.

IIIe Congrès national des Médecins « Amis des Vins de France ». — Les 18, 19 et 20 septembre prochain aura lieu, à Dijon, le IIIe Congrès des médecins Amis du Vin, sous la présidence de M. le professeur Portmann, sénateur de la Gironde.

Au cours de cette manifestation, de très intéressants travaux seront présentés sur la valeur hygiénique alimentaire et thérapeutique des Vins de France.

Des excursions, afin de faire encore mieux connaître le vignoble bourguignon, sont prévues pour ce Congrès.

Pour tous renseignements et adhésions, s'adresser : Dr Eylaud, 126, rue Camille-Godard, à Bordeaux. Téléphone 83-322.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 135 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr. ; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (3 août 1936). — Cote officielle :* Vins rouges 8 fr. 50 à 9 fr. : Aramon et Blanc de blanc, 9 fr. à 9 fr. 25; Montagne, 8°5 à 10°, 8 fr. 50 à 9 fr. ; Clairettes, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 ; Rosés, 9 fr. » à 9 fr. 25; Vins de Café, 9 fr. » à 9 fr. 75; moyenne, 8 fr. 75.

Montpellier (28 juillet). — Vins rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. 30. Rosé, » fr. » à » fr »; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. »; moyenne 9°, 8 fr. 75.

Béziers (31 juillet). — Rouges 8 fr. 75 à 9 fr. 50 ; moyenne 8 fr. 75 pour les 9 degrés ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires.

Minervois (2 août). — Marché d'Olonzac, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 le degré avec appellation; moyenne, 9 fr. 25.

Perpignan (1er août). — Vins rouges 8°5 à 11° 8 fr. 50 » à 9 fr. Chambre de Commerce, moyenne, 8 fr. 60 pour les 9 degrés.

Carcassonne (1er août). — Vins rouges 8°5 à 11°, de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 suivant degrés ; moyenne des 9°, 8 fr. 75.

Narbonne (2 août). — Vins rouges de 9 fr. à » 10 fr. moyenne, 9 fr. 25.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 98 fr. le quintal, orges, 77 fr. à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 170 à 190 fr., saucisse rouge, de 70 à 85 fr.; Esterting, de 90 à 100 fr.; nouvelles, 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 110 fr. à 180 fr.; foin, 115 fr. à 185 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 177 fr. 50 à 178 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 60. — Longe, de 10 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr.75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Fraises, 250 à 400 fr. — Abricots, 600 à 1.000 fr. — Pêches, 200 à 500. — Cerises, 350 à 750 fr. — Prunes, 300 à 500 fr. — Groseilles, 250 à 300 fr. — Framboises, 400 à 600 fr. — Cassis, 200 à 300 fr. — Figues, 500 à 700 fr. — Raisin, d'Algérie, 500 à 600 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 6 à 25 fr. — Artichauts du Midi, 35 à 50 fr. — Choux-fleurs, 100 à 275 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 80 à 160 fr. — Tomates, 300 à 350 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 300 à 800 fr. — Asperges, 180 à 400 fr. — Pois verts, 80 à 160 fr. — Carottes, 200 à 240 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.